



Fiche technique – Technische fiche

Date de révision / Datum herziening : 13/09/2023

SRL GALETTES DE LUC
Route d'Achêne 6b
5561 celles-houyet
luc@galettes.be
www.gallettes-de-luc.be

Certificaat
SAC AFSCA

Nom produit :

GALETTES AU SUCRE PERLE CONGELE 110GR

Naam product:

WAFELS MET PARELSUIKER BEVROREN 110GR

N° d'article - Artikelnummer:	2.3	2.3
Poids net - Nettogewicht: UVC / Quantité / poids - Verkoopenheid / Hoeveelheid / Gewicht:	110g pièce Caisse de 80 pièces 40 caisses par palette Palette de 3200 pieces	110g stuk Doos van 80 stuks 40 dozen per pallet Pallet van 3200 stuks
Emballage – Verpakking:	En sachet apte au contact alimentaire conforme au règlement CE 1935/2004 + CE10/2011 et amendements. Description matériaux emballage: PETT Description mode de scellage: Papier collant	In een zakje dat geschikt is voor contact met voeding conform verordening CE 1935/2004 + CE10/2011 en amendementen. Beschrijving verpakkingsmaterialen: PETT Beschrijving verzegelingswijze: Zelfklevend papier
Code EAN caisse / EAN-code doos:	54 15294 000479	54 15294 000479
Conservation / Bewaring	à -18°C	bij -18 ° c
Date de péremption : Houdbaarheidsdatum :	Maximum 180 jours à -18°C puis maximum 5 jours à température ambiante	Maximaal 180 dagen bij -18°C daarna maximaal 5 dagen bij omgevingstemperatuur
Ingrédients : Ingredienten :	Farine de BLÉ – sucre (18,3%) – BEURRE – eau LAIT – ŒUFS – levure - sel - vanilline.	TARWE meel – suiker (18,3%) – BOTER – water MELK – EIEREN – gist - zout – vanilline.
Valeurs nutritionnelles: Voedingswaarden:	Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Energie 357 kcal / 1497 kj, matières grasses 14 g dont acides gras saturés 5,2 g, glucides 54 g dont sucres 17 g, protéines 5,2 g, fibres alimentaires 2,0 g, sel 0,99 g.	Gemiddelde energie-en voedingswaarden voor 100 g : Energie 357 kcal / 1497 kj, vetten 14 g waarvan verzadigde vetzuren 5,2 g, koolhydraten 54 g, waarvan suiker 17 g, Eiwitten 5,2 g, voedingsvezels 2,0 g, zout 0,99 g.
Paramètres bactériologiques (limite/g) Bacteriologische parameters (limiet/g)	Listéria monocytogenes : absence dans 25 g (<100ufc/g à la DLC) Salmonella spp : absence dans 25 g Staphylococcus aureus : < 10ufc/g (<100ufc/g à la DLC) E.coli: <10 ufc/g (<100ufc/g à la DLC) Bacillus cereus : <10 ufc/g (<100ufc/g à la DLC) Aw: 0,85 pH : 5,90 Produit de pâtisserie riche en sucre à faible activité en eau ayant subi un traitement thermique largement > à 2 minutes à 70°C permettant la destruction de toute bactérie pathogène éventuellement présente via les matières premières et/ou le process de fabrication.	Listeria monocytogenes Niet aanwezig in 25g (<100ufc/g op vervaldatum) Salmonella spp : Niet aanwezig in 25g Staphylococcus aureus: < 10ufc/g (<100ufc/g op vervaldatum) E.coli: <10 ufc/g (<100ufc/g op vervaldatum) Bacillus cereus: <10 ufc/g (<100ufc/g op vervaldatum) Aw: 0,85 pH : 5,90 Gebak dat suiker bevat met lage activiteit in water dat thermisch behandeld werd ruim> dan 2 minuten op 70°C vernietigt elke pathogene bacterie die mogelijk aanwezig is via de grondstoffen en/of het productieproces
Allergènes : Allergenen:	GLUTEN de blé et seigle , OEUFS, LAIT (LACTOSE) . Peut contenir des traces de: SOJA,FRUITS À COQUE, SESAME.	Tarwemeel (ROGGE, GLUTEN), EIEREN, MELK (LACTOSE) . Kan sporen bettaven van: SOJA, NOTTEN, SESAM.
Certifications: Certificaties:	Fabriqué en Belgique à Celles sur site certifié SAC AFSCA.	Geproduceerd in België in Celles op een site met SAC AFSCA.
Status OGM – irradiations : GGO - bestraling status :	Our company has the policy to avoid ingrediënts, additions produced from genetically modified organisms (gmo). The undersigned states on behalf of the Direction to work in accordance with the regulations No 1829/2003/EC, No 1830/2003/EC, No 65/2004/EC, 2005/26 EC. All the products we supply are free of ingrediënts, additions produced from genetically modified organisms (gmo). All the products we supply are free of irradiation raw materials.	